

Yumurtali Bostan

Malzemeler

- 1 kg sevketi bostan
- 2 tane soğan
- 3 tane yumurta
- 1 yemek kasığı domates salçası
- 1 yemek kasığı tuz
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı
- 3 su bardağı su

Yapılışı

Sevketi bostanı temizce yıkayıp küçük küçük doğrayın. Üç su bardağı su ve tuz ile kaynatın. Kaynadığında içine sevketi bostanlar atılarak, 10 dakika malzemeleri haşlayın. Ardından süzün. Bir tavada ince doğranmış soğanlar ayçiçeği yağında rengi donduktan sonra, salçası eklenerek, 2-3 dakika kavrulur. Daha sonra malzemeye yumurta kırılarak, süzülmuş sevketi bostan eklenir. 1-2 karıştırıldıktan sonra 3 su bardağı su ile kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar pisirilir ve servise hazır. ellerimize sağlık